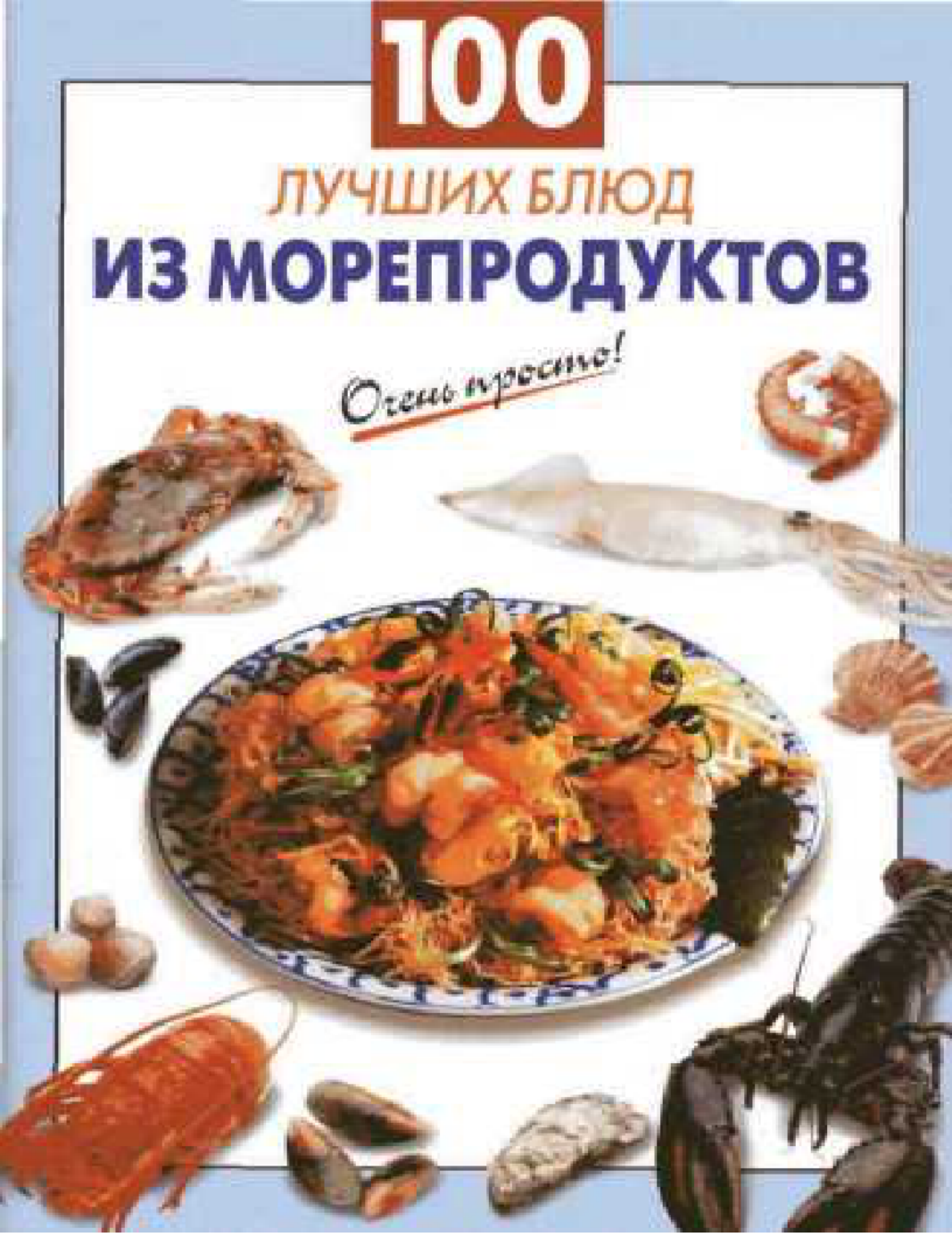
100
ЛУЧШИХ БЛЮД
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Очень просто!



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Блюда из морепродуктов уже давно стали популярными, у них появляется все больше и больше сторонников. Креветки, крабы, омары, устрицы, улитки хоть и остаются деликатесами, уже перестали быть экзотикой. Морепродукты не только вкусны, но и полезны, так как содержат множество витаминов и микроэлементов, необходимых нашему организму.

В этой книге приведено много рецептов и простых, и сложных блюд, каждое из которых можеть стать достойным украшением как повседневного, так и праздничного стола.

- 100 лучших блюд из морепродуктов
  - Предисловие
  - Блюда из креветок
  - Блюда из кальмаров
  - Блюда из мидий и гребешков
  - Блюда из омаров (лобстеров) и лангустов
  - Блюда из крабов
  - Блюда из улиток и устриц

100 лучших блюд из морепродуктов

Предисловие

Блюда из морепродуктов ужо давно стали популярными, у них появляется все больше и больше сторонников. Ассортимент морепродуктов постепенно расширяется. Если раньше креветки были чуть ли не экзотикой, то теперь найдется немало людей, со знанием дела рассуждающих о вкусовых качествах мидий, каракатиц и осьминогов. Какие бы морепродукты мы ни предпочитали, все они относятся к деликатесам.

Конечно, больше всего в России потребляется *креветок*: они не только вкусны, но и вполне доступны. В креветках содержится очень много белка и минералов. Йода в них почти в сто раз больше, чем в мясе. Кальций незаменим для иммунной системы, щитовидной железы, кроветворения, почек, костей, мышечной ткани. Калий необходим для сердца и сосудов. Цинк улучшает состояние кожи и ногтей. Сера регулирует работу потовых и сальных желез, улучшает иммунитет, снижает аллергические реакции. Все зти элементы есть в креветках. А еще и фосфор, медь, алюминий, железо, витамины А, D, Е, В12. Единственный недостаток креветок — в них много холестерина. Поэтому при всей их полезности есть их ежедневно не стоит.

Как правило, креветки продаются варено-мороженными. Готовятся они очень быстро — всего несколько минут. Креветки можно варить, жарить, тушить, мариновать. Выбирая креветки, обратите внимание на их внешний вид. Панцирь должен блестеть, на нем не должно быть черных крапинок (это свидетельствует о том, что креветки старые).

Не менее популярны и *кальмары*. Это кладезь белка. Кроме того, в них много незаменимых аминокислот и экстрактивных веществ, которые способствуют выделению пищеварительных соков. Белка, витаминов В6 и РР в кальмарах больше, чем в мясе и рыбе. Есть также витамины В1, В2 и С. Кроме того, в них полно фосфора, железа, меди и йода — больше, чем в молоке, телятине и рыбе. Во многих странах кальмары считаются деликатесом. Их варят, жарят, запекают, маринуют, сушат.

Изысканнейшим деликатесом слывут также *омары (лобстеры)* и *лангусты*. И те и другие относятся к десятиногим ракообразным. Омары даже похожи на речных раков. Существует великое множество видов лангустов и омаров: первых — около 100, вторых — 36. Их мясо очень нежное, содержит много легко усвояемых белков, витаминов, макро- и микроэлементов. Их можно варить, запекать, жарить. Мясо вкусно и без всяких приправ, но если вы хотите испытать истинное наслаждение от

еды, его можно предварительно замариновать в вине или добавить в воду, в которой вы отвариваете омара или лангуста, немного уксуса или вина, а также лавровый лист, кенийский перец и веточку петрушки.

Очень вкусны и *мидии.* Съедобная часть этих моллюсков — мускул с мантией и внутренности. Они богаты белком, жиром, углеводами и микроэлементами (селеном, калием, кальцием, натрием, магнием, йодом, бором, кобальтом, марганцем, фосфором, железом), витаминами А, В1, В2, В6, РР, С, есть в них и провитамин D3.

Мидии можно приобрести и очищенными, и в раковинах. Готовя этих моллюсков, не злоупотребляйте специями: они могут забить вкус нежного мяса. Очищенное мясо нужно тщательно мыть перед приготовлением, а затем варить или жарить. Мидии в ракушках варят в воде, бульоне или вине до тех пор, пока не откроются створки. Если какие-то раковины не раскрылись, их нужно выбросить. Мясо мидий хорошо сочетается с различными продуктами.

К деликатесам относится и *морской гребешок.* Это моллюск с округлой раковиной, верхняя створка которого более плоская, нижняя — более выпуклая.

Край раковины — прямой, выдающийся спереди и сзади в виде выступов. Поверхность украшена радиальными или концентрическими ребрами, нередко с шипами или чешуйками. Продаются они, правда, уже без раковин. Самая вкусная часть морского гребешка — мышца. В этом мясе, которое благотворно влияет на нервную систему, содержится много белка, калия, кальция, магния, железа, фосфора, цинка, йода, витаминов группы В.

Гребешки обычно жарят в масле, а затем солят и перчат. Можно их и варить — в соленой воде, не дольше 10 мин. Из этого моллюска можно делать салаты, заливное, котлеты, его мясом начиняют голубцы и пельмени. Некоторые гурманы утверждают, что морской гребешок по вкусу напоминает краба.

Мясо *краба* обычно продают в виде филе. Его основной компонент — легко усвояемый белок. Есть в нем также мощный антиоксидант таурин, который помогает улучшить зрение, уникальные полиненасыщенные жирные кислоты омега-3, которые поддерживают сердечно-сосудистую систему, кальций, калий, магний, железо, цинк, медь, витамины В1, В2, РР, С. Медь и цинк, кстати, помогают организму бороться с инфекциями.

Готовить их несложно — достаточно просто отварить.

Один из признанных и давно известных деликатесных морепродуктов — *устрицы.* В них много меди, железа,

никотиновой кислоты, фосфора и особенно — цинка. Содержат они и большое количество витамина B12, а также жирных кислот омега-3.

У устриц есть прочная репутация продукта, усиливающего сексуальное влечение и потенцию.

Атлантические устрицы, обладающие толстой округлой или слегка удлиненной плоской раковиной (5-12 см), обычно едят сырыми. Тихоокеанские (японские), с удлиненной выгнутой хрупкой раковиной (до 30 см) запекают в раковине, кладут в супы и рагу, а также употребляют в сыром виде. Именно они особенно популярны в Европе.

Определить свежесть устрицы несложно. Раковина должна быть закрытой, увесистой (внутри сохраняется морская вода), а сама устрнца — мясистой. Открывать раковину нужно с помощью крепкого, не очень широкого ножа, начиная сбоку и аккуратно расшатывая створки. Сырые устрицы едят с лимонным соком. Во-первых, он уничтожает вредные бактерии, а во-вторых, балансирует вкус, ибо устрицы довольно жирные. Вместо лимона можно использовать уксус или винную эссенцию.

Устрицы также можно припускать, запекать, жарить.

Из-за большого содержания белка есть много устриц не рекомендуется.

Пожалуй, наиболее редкое блюдо на нашем столе — *морские улитки.* Это идеальный источник магния (другие продукты с высоким его содержанием очень калорийны), к тому же богатый витамином B6. Улитки помогают бороться со стрессами, а также повышают сексуальную активность. Существует несколько видов съедобных морских улиток. Морское ухо — крупный моллюске плоской серо-коричневой раковиной, у которой есть широкий раструб. Длина моллюска доходит до 20 см. Едят его свежим (варят, тушат, жарят), сушеным, соленым и консервированным. Если вы предпочитаете свежие улитки, помните: они непременно должны быть живыми, а варить их нужно не более 30 секунд, иначе мясо станет жестким.

Трубач — тоже крупный моллюск. У него спирально закрученная раковина, также достигающая 20 см в длину. Едят его «ногу» (мускулистый вырост брюшной стенки). Красивое оранжевое мясо служит источником белка и микроэлементов (особенно много йода и фтора). Приготовить трубача несложно. Его нужно слегка отбить, отварить на пару или в подкисленной воде не более 10 мин, а затем подать с лимоном, уксусом, оливковым маслом. Мясо можно также запекать или готовить из него супы.

Родственник трубача — перивинкль (береговая улитка,

литорина). Это мелкий моллюск с толстой сферической раковиной. Чаще всего их отваривают прямо в раковине.

Блюда из креветок

Креветки с томатно-чесночным соусом

500 г креветок, 4 дольки чеснока, 500 г помидоров, 1 небольшая луковица, 2–3 ст. ложки оливкового масла, 4–5 ст. ложек белого сухого вина, 0,5 ч ложки гранулированного бульона, листья розмарина, тимьян, белый молотый перец, соль.

Креветки очистить. Чеснок нарезать тонкими ломтиками. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками. Лук мелко порубить.

Масло разогреть и обжарить в нем лук и чеснок до прозрачности. Добавить креветки, перемешать, жарить в течение 2–3 мин. Затем положить помидоры и немного потушить.

Влить вино, поперчить и посолить по вкусу, приправить бульоном, перемешать. Добавить мелко нарезанные розмарин и тимьян, перемешать и тушить еще 2–3 мин.

Салат с креветками

12 крупных сырых креветок, 1 кочан листового салата, 2 кисло-сладких яблока, 1 красная луковица, 4 ломтика багета, 3 ст. ложки яблочного уксуса, 8 ст. ложек растительного масла, лимонный сок, сахар, белый молотый перец, соль.

Креветки очистить. Салат вымыть, обсушить, тонко нашинковать. Яблоки вымыть, обсушить, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками, полить лимонным соком.

Приготовить заправку. Соединить уксус с сахаром, солью и перцем. Взбивая, влить 6 ст. ложек растительного масла. Затем добавить мелко нарубленный лук и перемешать.

Креветки обжарить в 1 ст. ложке растительного масла. Багет нарезать кубиками и обжарить в оставшемся масле.

Салат, яблоки и креветки соединить, полить заправкой, перемешать. Готовый салат посыпать обжаренным хлебом.

Салат из креветок с шампиньонами

300 г очищенных креисток, 50 г консервированных шампинъонов, 3–4 ст. ложки лимонного сока, 0,5 помидора, 1 ст. ложка оливкового масла, зелень петрушки, листья салата,

лавровый лист, черный перец горошком, белый молотый перец, соль.

Для соуса: 80 г майонеза, 1 ст. ложка кетчупа, 1 ч. ложка соевого) соуса, 1 ч. ложка коньяка.

Воду довести до кипения, добавить лавровый лист, перец горошком и соль, прокипятить. Опустить креветки, варить около 5 мин, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Грибы мелко нарезать. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Помидор нарезать дольками.

Креветки, грибы и зелень соединить, заправить лимонным соком и маслом, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Приготовить соус: соединить майонез, кетчуп, соевый соус и коньяк, тщательно перемешать.

Дно салатника выстлать листьями салата, на них положить дольки помидора, сверху — смесь креветок с грибами. Полить соусом, дать слегка настояться. Перед подачей украсить веточками петрушки.

Жареные креветки по-китайски

400 г креветок, 2 яичных белка, 2 ст. ложки топленою нутряного жира, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка крахмала, глютамат натрия, соль.

Креветки очистить, промыть, обсушить, посолить, дать настояться в течение 15 мин.

Яичные белки взбить с крахмалом. В получившуюся смесь опустить креветки и перемешать.

Разогреть топленый жир, обжарить в нем креветки, энергично помешивая. Выложить их на бумажную салфетку и обсушить от излишков жира.

Оставшийся в сковороде жир снова разогреть, опять опустить в него креветки, влить коньяк, немного воды, добавить по вкусу глютамат натрия и жарить в течение 2 мин, постоянно помешивая.

Креветки с помидорами по-китайски

500 г очищенных креветок, 2–3 помидора, 2 яичных белка, 2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка коньяка, свиной жир, глютамат натрия, соль.

Мясо креветок вымыть и обсушить. Белки слегка взбить с

солью и крахмалом. В получившуюся смесь опустить креветки, перемешать. Помидоры вымыть, очистить от сердцевины с семенами, мелко нарезать.

Жир растопить и глубокой сковорода опустить в него креветки и обжарить их до готовности, постоянно помешивая. Затем переложить на бумажную салфетку, обсушить от излишнего жира.

Оставшийся в сковороде жир снова растопить, положить в него помидор, влить коньяк, посолить, добавить немного глютамата натрия, перемешать. Затем добавить креветки и быстро прожарить.

Креветки по-гречески

500 г вареных очищенных креветок, 200 г брынзы, 2 свежих помидора, 2 свежих огурца, 0,5 банки оливок без косточек.

Креветки подрумянить на гриле или в духовке, выложить на блюдо. Вокруг разложить нарезанную кубиками брынзу, дольки огурцов и помидоров, оливки.

Креветки с чесноком по-испански

16 крупных сырых креветок, 3 дольки чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, молотый жгучий перец, соль.

Креветки очистить, вымыть, обсушить. Чеснок нарезать тонкими пластинками.

Масло разогреть на сильном огне, поперчить его, перемешать. В кипящее приправленное масло выложить креветки и чеснок. Жарить в течение 3–4 мин, постоянно помешивая или встряхивая сковороду, следя за тем, чтобы чеснок не пригорал. Готовое блюдо выложить на подогретые тарелки.

Тефтели из креветок по-китайски

500 г очищенных креветок, 1 яйцо, 1,5 — 2 ст. ложки крахмала, 500 г растительного масла, томатный соус, глютамат натрия, красный молотый перец, соль.

Креветки посолить и очень мелко порубить острым ножом. Добавить взбитое яйцо, крахмал, немного глютаматл натрия и тщательно перемешать.

В глубокой сковороде разогреть масло, не доводя его до

кипения. Из креветочной массы сформовать тефтели, опустить их в масло и, помешивая, жарить в течение 2–3 мин (тефтели должны приобрести золотистый оттенок).

Готовые тефтели выложить на тарелку. Отдельно подать томатный соус, перец и соль: тефтели нужно обмакивать в них поочередно.

Креветки под майонезом

400 г креветок, 2 моркови, 2 соленых огурца, 2 клубня картофеля, 7 ст. ложек консервированного зеленою горошка, 100 г майонеза, зелень, соль.

Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить около 3 мин. После этого откинуть на дуршлаг, обсушить, очистить, разобрать на волокна и остудить.

Морковь и картофель очистить, вымыть, отварить до готовности, остудить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать так же.

Половину моркови, картофеля и огурцов соединить с зеленым горошком, заправить частью майонеза, перемешать. Получившуюся смесь выложить горкой в середину блюда. На нее положить креветки, залить оставшимся майонезом. Вокруг разложить оставшиеся овощи.

Готовое блюдо можно посыпать измельченной зеленью.

Креветки с сыром под винным соусом

300 г вареных очищенных креветок, 1 луковица, 4 помидора, 2 дольки чеснока, 100 г сыра, 200 мл белого сухою вина, 50 г панировочных сухарей, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной петрушки, 2 ст. ложки измельченной душицы, белый молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Сыр натереть на средней терке.

Лук обжарить в растительном масле до прозрачности, добавить помидоры, влить вино. Тушить в течение 5 мин и снять с огня.

Чеснок мелко порубить, соединить с сухарями, сыром и зеленью, тщательно перемешать.

В форму выложить креветки, полить их винным соусом, посолить и поперчить по вкусу, посыпать сырной смесью. Заттекать в умеренно разогретой духовке в течение 10 мин.

Заливное из креветок

500 г креветок, 1 лимон, 1 морковь, 1 яйцо, 10 г желатина, душистый перец горошком, соль.

Креветки отварить в подсоленной воде с душистым перцем, откинуть на дуршлаг, обсушить, остудить и очистить.

Морковь отварить, очистить, нарезать кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать дольками. Лимон нарезать кружочками.

Желатин залить едва теплой водой. Когда он набухнет, развести горячим бульоном, в котором варились креветки, растворить.

На блюдо налить немного желе. Когда оно схватится, выложить креветки, кружочки моркови и лимона, дольки яйца. Залить оставшимся желе и остудить.

Креветки в вине

700 г сырых неочищенных креветок, 1 луковица, 150 мл сухого белого вина, 100 мл сливок, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка томатной пасты, лавровый лист, белый молотый перец, соль.

Креветки очистить, промыть и обсушить. Лук мелко нарезать. Масло растопить, обжарить в нем креветки в течение 1 мин. Посолить и поперчить по вкусу, полить коньяком и поджечь. Когда пламя погаснет, добавить лук, томатную пасту, лавровый лист, влить вино. Довести до кипения, прокипятить на слабом огне в течение 5 мин. Затем влить сливки, перемешать и прогреть еще 1 мин. Креветки переложить на подогретое блюдо, а соус прокипятить на сильном огне в течение 1 мин, процедить и вылить на креветки.

Креветки по-французски

500 г вареных очищенных креветок, 250 г отварного филе курицы, 100 г сыра твердых сортов, 0,5 лимона, 0,5 банки оливок, карри, майонез.

Филе курицы нарезать тонкими полосками или разобрать на волокна. Сыр натереть на крупной терке.

Соединить креветки, оливки (бел косточек), куриное мясо, приправить лимонным соком и карри, добавить майонез по вкусу, перемешать. Получившуюся смесь разложить по неглубоким

формочкам, посыпать сыром. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 6–8 мин.

Гювеч из креветок по-турецки

400 г очищенных сырых королевских креветок, 100 г шампиньонов, 1 стручок сладкого красного перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 80 г сыра «Эмменталь», 60 г сливочного масла, 100 мл томатного сока, 4 пера зеленого лука, 1 долька чеснока, куркума, белый молотыл перец, соль.

Отложить 100 г креветок. Остальные разрезать пополам. Шампиньоны тщательно вымыть, нарезать тонкими пластинками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать крупными кубиками. Чеснок мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке.

Масло растопить, слегка обжарить в нем нарезанные креветки с чесноком. Затем добавить сладкий перец, перемешать и немного обжарить. Положить грибы и зеленый лук, влить томатный сок. Прогреть, помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Посолить и поперчить по вкусу.

Получившуюся смесь положить в горшочек, посыпать сыром. Запечь в духовке в течение 5–7 мин (сыр должен полностью растопиться).

Оставшиеся креветки слегка посолить, присыпать куркумой, обжарить в сливочном масле и выложить на готовое блюдо.

Креветки в розетках

500 г вареных очищенных креветок, 100 мл жирных сливок, сливочное масло, хлебные крошки, белый молотый перец.

Креветки мелко нарезать.

Фарфоровые розетки смазать сливочным маслом и разложить в них креветки. Залить их сливками, поперчить по вкусу, посыпать хлебными крошками. Сверху положить по кусочку сливочного масла.

Поставить розетки в предварительно нагретую духовку. Запекать в течение 6–7 мин.

Креветки в сахарном сиропе

500 г очищенных сырых креветок, 2 яичных белка, 50 г крахмала, 200 г муки, 100 г кунжутного масла, вода, соль.

Для сиропа: 200 г сахара, 200 мл воды.

Креветки вымыть, разрезать каждую на две-три части. Белки взбить, соединить с крахмалом, разведенным водой, добавить муку, посолить по вкусу. Влить столько воды, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, тщательно перемешать. Положить в тесто креветки, перемешать, чтобы тесто облепило их.

Масло раскалить в сковороде, обжарить в нем креветки. Из воды и сахара сварить сироп, остудить его до комнатной температуры, а затем залить готовые креветки.

Креветки в апельсиновом соке

800 г очищенных сырых креветок. 1 апельсин, 1 луковица, 150 мл сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 5 ст. ложек бренди, черный молотый перец, соль.

Креветки вымыть, сделать надрезы вдоль спинок, удалить черные жилки. Апельсин вымыть, обсушить, срезать цедру. Половину цедры нарезать тонкой соломкой. Из мякоти выжать сок. Лук очистить, разрезать пополам или на четыре части.

Сливочное масло растопить и положить в него лук и нарезанную цедру, влить сок. Довести до кипения и кипятить в течение 1 мин. Добавить креветки, потушить их несколько минут, время от времени переворачивая. Затем влить бренди, прогреть, пока жидкость не выпарится наполовину, посолить и поперчить по вкусу. После этого переложить креветки в подогретую посуду и поставить в теплое место. Из сока, образовавшегося при приготовлении креветок, вынуть лук, влить в соус сливки, тщательно перемешать. При необходимости посолить и поперчить. В соус положить креветки, потушить в течение 1 мин и сразу же подавать.

Вместо репчатого лука можно использовать лук-шалот.

Креветки «Праздничные»

600 г сырых очищенных тигровых креветок, 300 г замороженного зеленого горошка, 2 средние моркови, 100 г лука-порея, 6–7 соцветий броколли, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, кайенский перец, соль.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кубиками. Довести до кипения 200 мл подсоленной воды, опустить в нее морковь и горошек, варить около 6 мин.

Лук-порей разрезать вдоль пополам, а затем тонко нашинковать. Масло разогреть, обжарить в нем лук, морковь и томатную пасту. Затем положить креветки, обжарить. После этого добавить горошек, имбирь, сахар, поперчить по вкусу, перемешать.

Готовое блюдо переложить в салатник, украсить отварными соцветиями брокколи.

Блюда из кальмаров

Бризоль из кальмаров

1 кг тушек кальмара, зелень.

Для кляра: 2 яйца, мука, вода, соль.

Для обжаривания: растительное масло.

Тушки кальмаров очистить от пленки. Каждую тушку разрезать пополам, тщательно отбить (тушка должна увеличиться в размере примерно в полтора раза).

Приготовить кляр. Яйца взбить с солью. Добавить столько муки и воды, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Тщательно перемешать.

Масло раскалить в сковороде. Тушки кальмаров обмакнуть в кляр, обжарить с двух сторон до золотистой корочки, сложить в миску, выдержать полчаса. После этого каждую тушку свернуть трубочкой, выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью.

Кальмары, тушенные с луком

800 г филе кальмаров, 3–4 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Филе кальмара слегка отбить, отварить в подсоленной воде в течение нескольких минут, слегка остудить, нарезать соломкой и обжарить в раскаленном растительном масле около 5 минут.

Лук тонко нашинковать, обжарить до светло-золотистого оттенка. Добавить кальмары, влить немного воды. Тушить до готовности.

Кальмары, тушенные с рисом

5 тушек кальмаров, 1 стакан риса, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1,5 ст. ложки муки, 125 мл молока, красный молотый перец, соль.

Тушки кальмаров очистить, выпотрошить, тщательно промыть, обсушить, нарезать соломкой, обвалять в муке, обжарить.

Лук мелко нарезать, подрумянить в масле.

Рис отварить до полуготовности. Добавить кальмары и лук, посолить и поперчить по вкусу, влить молоко, добавить масло, в

котором обжаривались кальмары и лук, перемешать. Накрыть посуду крышкой, поставить в разогретую духовку. Тушить на слабом огне до готовности.

Кальмары с овощами в сметанном соусе

900 г филе кальмаров, 5 шт. моркови, 1–2 луковицы, 1,5 ст. ложки муки, 5–6 ст. ложек растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 ч. ложки сахара, 3–4 бутона гвоздики, соль.

Филе кальмаров вымыть, отварить в слегка подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой и обжарить в кипящем масле в течение 5 мин.

Морковь вымыть, очистить, нарезать брусочками. Лук нарезать полукольцами или тонкими ломтиками. Лук и морковь обжарить в небольшом количестве масла, влить немного воды и потушить до готовности. Посолить по вкусу, заправить молотой гвоздикой, перемешать.

Кальмары соединить с овощами, перемешать.

Приготовить соус. Муку обжарить в небольшом количестве масла до светло-золотистого оттенка, влить сметану, тщательно перемешать, чтобы не образовалось комков, затем развести соус 125 мл горячей воды, добавить сахар, посолить по вкусу. Варить на слабом огне, постоянно помешивая, в течение 8-10 мин, пока соус не загустеет до консистенции густой сметаны.

Получившимся соусом залить смесь кальмаров с овощами, поставить посуду в духовку и довести до готовности втечение 10–15 мин.

Кальмары с сыром и чесноком

500 г филе кальмаров, 3 яйца, 4–5 долек чеснока, 150–200 г плавленого сыра, 130 г майонеза, зелень, соль.

Кальмары очистить, тщательно вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду. После того как вода снова закипит, варить на слабом огне в течение 3–5 мин. Остудить, нарезать соломкой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Чеснок мелко порубить, смешать с майонезом. Сыр натереть на крупной терке.

Соединить кальмары, яйца, сыр, чеснок с майонезом, мелко нарезанную зелень, тщательно перемешать.

Кальмары, фаршированные капустой

500 г тушек кальмаров, 300 г свежей белокочанной капусты, 300 г томатного соуса, 2 луковицы, 3 яйца, растительное масло, красный молотый перец, соль.

Тушки кальмаров очистить, вымыть, слегка отбить.

Капусту тонко нашинковать, потушить с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать, слегка обжарить.

Соединить капусту, яйца и лук, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Получившейся смесью нафаршировать подготовленные тушки, слегка обжарить в горячем масле, залить томатным соусом. Тушить под крышкой в течение 30–40 мин на слабом

Шашлык из кальмаров

450 г щупальцев кальмаров, 1 лайм, 20 г зеленого лука, 2 ст. ложки мелко нарезанною перца чили, 2 ст. ложки измельченной кинзы или мяты, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка оливкового масла.

Приготовить маринад. Соединить перец чили, зелень, сахар, уксус и оливковое масло, тщательно перемешать. Щупальца кальмаров очистить, нарезать кусочками длиной 15–20 см, положить в маринад. Мариновать в течение 1–1,5 ч.

Подготовленные щупальца нанизать на шампуры. Готовить на гриле в течение 3–4 мин, постоянно поворачивая шампуры.

Зеленый лук вымыть, обсушить, крупно нарезать, слегка подпечь на решетке гриля. Маринад слегка прогреть.

Шашлыки подавать с подогретым маринадом, зеленым луком и нарезанным лаймом.

Кальмары с красным вином

700 г тушек кальмаров, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 500 г помидоров, 0,6 стакана сухого красного вина. 0,5 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки измельченной зелени петрушки, палочка корицы длиной 2–2,5 см, белый хлеб без корок, оливковое масло, белый молотый перец, соль.

Тушки кальмаров очистить, тщательно вымыть, обсушить, нарезать колечками. Лук мелко нарезать. Чеснок натереть на средней терке. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать.

Оливковое масло разогреть в глубокой сковороде, обжарить в нем лук и чеснок. Затем добавить кальмара, перемешать. Готовить на слабом огне, помешивая, пока колечки не приобретут коричневый оттенок. После этого положить помидоры, сахар и корицу, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, влить вино. Тушить на слабом огне в открытой посуде, пока колечки не станут мягкими. Если к этому времени соус не загустеет, переложить кальмары в другую посуду, а соус проварить на слабом огне до нужной консистенции.

Хлеб нарезать треугольниками, обжарить с двух сторон до образования золотистой корочки.

Кальмары выложить на блюдо, полить соусом, вокруг разложить гренки.

Рагу из кальмаров

700 г кальмаров, 6 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 300–400 г кабачков, 2–3 дольки чеснока, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка томатной пасты, 2,5 стакана сметаны, 125 г растительного масла, зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Кальмары очистить, вымыть, нарезать квадратиками, отварить в подсоленной коде, откинуть на дурушлаг, обсушить, а затем слегка обжарить.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, обжарить. Лук нарезать полукольцами, слегка обжарить. Морковь очистить, нарезать кубиками, обжарить. Корень петрушки очистить, нарезать кубиками, обжарить.

Овощи сложить в толстостенную посуду, залить смесью сметаны с томатной пастой. Тушить на слабом огне около 10 мин.

Кабачки очистить, нарезать кубиками, обжарить, добавить к тушеным овощам. Добавить также кальмары. Положить лавровый лист, черный перец, посолить по вкусу, перемешать. Тушить еще в течение 15–20 мин. Минут за пять до конца приготовления добавить мелко нарезанный чеснок.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Кальмары в ореховом кляре

450 г кальмаров, 0,5 стакана ядер любых орехов, 0,5 стакана муки, 2 стакана хлебных крошек, 1 яйцо, растительное масло, вода, соль.

Кальмары очистить, выпотрошить, обскоблить, тщательно вымыть, обсушить, нарезать колечками.

Орехи мелко порубить, соединить с хлебными крошками и перемешать.

Яйцо взбить с 1 ст. ложкой растительного масла, 1 ст. ложкой воды и солью.

Колечки кальмаров обвалять в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, а затем обвалять в смеси орехов с крошками. Обжарить в большом количестве кипящего масла.

Кальмары, тушенные с солеными огурцами

800 г филе кальмаров, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 3 клубня картофеля. 2 помидора, 3 — 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки сливочного масла, 500 мл томатного соуса, зелень, белый молотый перец, соль.

Кальмары вымыть, обсушить, нарезать соломкой, посолить и поперчить по вкусу, слегка обжарить.

Лук мелко порубить, слегка обжарить. Картофель очистить, вымыть, нарезать брусочками, обжарить. Помидоры нарезать дольками. Огурцы очистить от кожицы, порубить, припустить в небольшом количестве воды, пока огурцы не станут мягкими. Чеснок растолочь.

Соединить кальмары, лук, картофель и помидоры, залить томатным соусом, перемешать. Тушить на слабом огне около получаса. Затем добавить огурцы и чеснок, слегка прогреть и снять посуду с огня.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Кальмары в томатном соке

700 г кальмаров, 500 мл томатного сока, 3–4 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 4-5 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, 80 г растительного масла, зелень, соль.

Кальмары очистить, вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Морковь и корень петрушки очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук, морковь и петрушку обжарить в растительном масле.

Половину сока развести 0,3 стакана воды, получившейся смесью залить овощи, довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 5-10 мин. Добавить кальмары и варить еще в течение 5 мин.

Муку обжарить, охладить, развести оставшимся томатным соком. Получившуюся смесь влить в овощи с кальмарами, добавить сметану, перемешать. Довести до кипения, проварить в течение 3–5 мин, а затем посолить по вкусу.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Кальмары в чесночном соусе

300 г тушек кальмара, 1 головка чеснока, 50 г стеблей чеснока, 50 г лука-порея, 1 ст. ложка белого сухого вина, 2 ст. ложки топленого свиного жира, 1 ч. ложка уксуса, 2 ч. ложки крахмала, 3 ст. ложки растительною масла, семени фенхеля, анис, душистый перец горошком, глютамат натрия, соль.

Тушки кальмаров залить холодной водой, выдержать в течение 1 ч, затем выпотрошить, очистить, тщательно вымыть, нарезать крупными квадратиками. Отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на сито, обсушить.

Приготовить соус. Стебель чеснока мелко нарезать. Дольки чеснока порубить. Лук-порей мелко нарезать. Чеснок и лук соединить, посолить по вкусу, добавить немного глютамата натрия, влить вино и уксус, добавить крахмал, разведенный небольшим количеством воды. Тщательно перемешать. Если соус получится очень густым, развести небольшим количеством кипяченой воды.

Свиной жир разогреть, обжарить в нем кальмары на сильном огне в течение 1 мин. Снять с огня, выложить на бумажное полотенце, обсушить от излишков жира.

Приготовить душистое масло: растительное масло прокалить с фенхелем, анисом, душистым перцем в течение 5–6 мин, а затем процедить. В душистое масло опустить кальмары, перемешать, влить соус. Прогреть и сразу же подавать.

Кальмары, фаршированные окороком

800 г кальмаров (тушки со щупальцами), 800 г копченого окорока, 80 г овечьего сыра. 500 г помидоров, 200 г риса, 1 луковица, 6 долек чеснока, 200 г оливкового масла, 200 мл сухого белого вина, 1 ст. ложка муки. 2 лавровых листа, зелень, белый молотый перец, соль.

Кальмары очистить, вымыть, обсушить. Щупальца отделить и мелко нарезать. Окорок нарезать маленькими кусочками. Сыр натереть на крупной терке.

Лук мелко нарезать, обжарить в 3 ст. ложках оливкового масла. Добавить щупальца, перемешать, обжарить. Всыпать рис, влить немного теплой воды. Тушить, пока рис не станет мягким. Воду подливать по мере необходимости.

Готовую смесь снять с огня, добавить окорок, немного измельченной зелени и мелко нарубленного чеснока, сыр, тщательно перемешать.

Получившейся начинкой нафаршировать кальмары, отверстия закрепить деревянными зубочистками. Заготовки обвалять в муке, обжарить в горячем масле со всех сторон, выложить в другую посуду. В этом же масле обжарить оставшиеся зелень и чеснок, добавить мелко нарезанные помидоры без кожицы, перемешать, слегка потушить. Затем влить вино, перемешать.

В получившийся соус положить тушки кальмаров, накрыть посуду крышкой. Тушить на слабом огне около 20 мин. время от времени встряхивая посуду.

Блюда из мидий и гребешков

Котлеты из мидий

300 г вареных мидий, 80 г панировочных сухарей, 1–2 луковицы, 1 яйцо, растительное масло, белый молотый перец.

Сухари размочить в холодной воде. Лук мелко порубить, слегка обжарить в кипящем растительном масле.

Мидии пропустить через мясорубку вместе с сухарями и луком, добавить яйцо, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Из получившейся массы сформовать котлеты и обжарить их в растительном масле с двух сторон.

Морские гребешки фри по-французски

700 г морских гребешков, 250 мл молока, 0.75 стакана муки, 100 г оливкового масла, 1 лимон, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 2 ч. ложки измельченного чабера, 0,25 ч. ложки свежемолотого душистого перца, 1,5 ч. ложки соли.

Гребешки разрезать вдоль пополам, тщательно промыть, залить молоком и выдержать в нем около 5 мин.

Муку соединить с перцем и солью, перемешать. В получившейся смеси обвалять гребешки.

Разогреть 6 ст. ложек оливкового масла, обжарить в нем гребешки до образования светло-коричневой корочки. Выложить на блюдо.

Оставшееся масло влить в сковороду. Прокалить, чтобы оно слегка потемнело. Горячим маслом полить гребешки и посыпать их зеленью петрушки и чабера. Вокруг разложить дольки лимона.

Мидии с кориандром по-французски

2 кг мидий, 2 луковицы шалота, 20 г сливочного масла, 200 мл сухого белого вина, 1 ч. ложка измельченного свежего кориандра.

Для соуса: 1 яйцо, 1 ч, ложка горчицы, 5 ч. ложек бульона от мидий, 1 ч. ложка винного уксуса, 1 ч. ложка измельченного кориандра, 200 г растительного масла, белый молотый перец, соль.

Мидий в раковинах тщательно вымыть в нескольких водах. Лук очистить и нарезать. Разогреть в кастрюле сливочное масло,

обжарить в нем лук, влить вино. Довести до кипения, положить мидий. Затем положить кориандр, накрыть посуду крышкой. Варить, пока раковины не раскроются. После этого сразу же вынуть их из кастрюли.

Приготовить соус. Яйцо растереть с горчицей. Продолжал растирать, понемногу влить растительное масло. В получившуюся массу влить бульон и уксус, положить кориандр, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

С каждой мидии снять одну створку. Створки с мидиями выложить на блюдо, полить соусом. Оставшийся соус подать отдельно.

Плов с мидиями по-болгарски

1 кг мидий, 1 луковица, 1 стакан риса, 125 г растительного масла, 1 ч. ложка черного молотого перца, соль.

Мидии в раковинах тщательно вымыть в нескольких водах, положить в кастрюлю, поставить на слабый огонь. Нагревать, не наливая воду, пока не раскроются створки. Из раскрывшихся раковин извлечь мясо.

Лук мелко порубить, обжарить в разогретом масле. Всыпать рис, обжарить. Затем влить 750 мл горячей воды, положить мидий, влить сок, образовавшийся при их приготовлении. Поперчить, посолить по вкусу, перемешать. Варить на слабом огне около получаса.

Мидии а-ля Мариньер

4 кг мидий, 400 мл белого сухого вина, 100 г сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки, белый молотый перец.

Мидии в ракушках тщательно вымыть в нескольких водах, залить вином, добавить половину масла, крупно нарезанную луковицу и перец. Нагревать, пока раковины не начнут открываться. После этого один-два раза встряхнуть кастрюлю.

Открывшиеся мидии выложить на блюдо. Бульон, в котором они готовились, уварить на две трети, добавить в него оставшееся масло и перемешать. Мидии полить бульоном и сразу же подавать.

Салат из морского гребешка с корнишонами

150–200 г филе морского гребешка, 100 г корнишонов, зелень, майонез.

Филе гребешка отварить, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Корнишоны мелко порубить, соединить с майонезом и перемешать. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Гребешка выложить в салатник, полить майонезом с корнишонами и посыпать зеленью.

Плов с морскими гребешками

400 г морского гребешка, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 1 — 2 ст. ложки томатной пасты, 3–4 ст. ложки топленого масла, 1 стакан риса, соль.

Гребешки нарезать кубиками, посолить. Лук мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Гребешки, лук и морковь обжарить в топленом масле с томатной пастой. Рис отварить до полуготовности в подсоленной воде. В толстостенную посуду выложить слоями рис и смесь овощей с гребешками. Тушить до готовности на слабом огне. При необходимости можно влить немного теплой воды.

Салат из морского гребешка с капустой и яблоками

400 г отварного морского гребешка, 200 г белокочанной капусты, 2 яблока, 3 яйца, 50 г маслин без косточек, 150 г майонеза, соль.

Мясо морского гребешка мелко нарезать. Капусту тонко нашинковать, слегка присолить, растереть до образования сока. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками или соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Белки отделить от желтков. Белки нарезать солимкой, желтки порубить.

Соединить мясо гребешка, капусту, яблоки и белки, заправить майонезом, перемешать. Посыпать рублеными желтками и украсить маслинами.

Салат из морского гребешка с маринованным перцем

400 г мяса морского гребешка, 200 г маринованного красного перца, 4 яйца, майонез, соль.

Гребешка отварить в подсоленной воде в течение 30–35 мин, остудить, нарезать, залить маринадом от перца, дать настояться в течение получаса, затем маринад слить. Маринованный перец нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить. Три яйца крупно нарезать. У одного яйца белок отделить от желтка. Белок и желток порубить отдельно друг от друга.

Соединить мясо гребешка, перец и нарезанные яйца, заправить майонезом, перемешать. Выложить в салатник. Одну половину посыпать рубленым белком, другую — желтком.

Салат из морского гребешка с помидорами

600 г отварного мяса морского гребешка, 5 помидоров, 2–3 свежих огурца, 2–3 луковицы, 4–5 перьев зеленью лука, 30 г листового салата, 150 г сметаны, зелень.

Мясо гребешка нарезать тонкими ломтиками. Помидоры и огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, лук-колечками.

Ингредиенты соединить, аккуратно перемешать, выложить в салатник, полить сметаной, украсить измельченной зеленью, кусочками салата и перьями лука.

Салат из морского гребешка с зеленым горошком

500 г отварного морского гребешка, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, майонез.

Мясо гребешка нарезать тонкими ломтиками, выложить в салатник, залить майонезом и густо посыпать зеленым горошком.

Салат из мяса морского гребешка со свежими огурцами

500 г отварном мяса морского гребешка, 4–5 свежих огурцов, 5–6 ст. ложек зеленого горошка, 2–3 яйца, 4–5 перьев зеленого лука, листовой салат, майонез.

Мясо гребешка нарезать кубиками. Огурцы вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам. Извлечь мякоть с семенами, порубить ее. Оставшиеся «лодочки» отложить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Соединить гребешка, мякоть огурцов, яйца, лук, добавить горошек, заправить майонезом, перемешать. Получившейся

смесью заполнить «лодочки». Из листьев салата сделать паруса.

Салат из морского гребешка с овощами

500 г отварного мяса морского гребешка, 2 соленых огурца, 2 помидора, 2 стручка свежего сладкого перца, 2 стручка маринованного сладкого перца, 1 лимон, зелень.

Мясо гребешка нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой, помидоры — тонкими дольками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок. И свежий, и маринованный перец нарезать соломкой. Лимон ошпарить, обсушить, нарезать тонкими дольками вместе с кожурой. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Не заправлять.

Салат с мидиями и горошком

150 г отварны мидий, 1 стакан отварного риса, 0,5 стакана консервированного горошка, 1 яйцо, 0,5 стакана майонеза.

Мидии мелко нарезать. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить. Соединить рис, мидии, горошек и яйцо, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Салат из мидий с копченой корейкой

300 г замороженных сырых мидий, 150 г сырокопченой корейки, 2 луковицы, 2 яйца, 1 ст. ложка измельченной зелени, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,25 стакана молока, белый молотый перец, саль.

Мидии отварить или припустить в слегка подсоленной воде, остудить, нарезать тонкой соломкой. Корейку нарезать танкой соломкой, лук — тонкими полукольцами. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, крупно нарезать. Ингредиенты соединить, поперчить, заправить смесью молока и растопленного масла, тщательно перемешать. Готовый салат посыпать зеленью.

Вместо корейки можно использовать сырокопченую грудинку.

Салат из морского гребешка с томатным соусом

500 г отварного мяса морского гребешка, 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 200 г густого острого томатного соуса.

Мясо гребешка нарезать небольшими ломтиками поперек волокон, выложить в салатник, залить томатным соусом и посыпать измельченным луком.

Блюда из омаров (лобстеров) и лангустов

Омар в томатно-коньячном соусе

1 омар (около 1 кг), 1 луковица, 1 морковь, 1 луковица шалот, 2 дольки чеснока, 2 помидора, 2 ст. ложки топленого масла, 40 г сливочного масла, 3 ст. ложки коньяка, 1 ч. ложка томатной пасты, 200 мл сухого белого вина, 0,5 ч. ложки сахара, сок 0,5 лимона, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 лавровый лист, 1 веточка эстрагона, кайенский молотый перец, соль.

В воду положить лавровый лист, довести до кипения, опустить омара, варить около 1 мин, снять с огня и дать настояться около 3 мин. Извлечь омара из бульона, отрезать клешни, вскрыть их, извлечь мясо. Отделить хвост, разрезать на четыре части. Голову разрезать, извлечь содержимое. Извлечь икру. Кусочки омара обжарить в топленом масле в течение 3–4 мин.

Репчатый лук и лук-шалот мелко порубить. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук и морковь потушить с эстрагоном в половине сливочного масла. Затем добавить обжаренного омара, влить 2 ст. ложки коньяка, вино. Накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне в течение 6–7 мин.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить к омару. Пололожить также томатную пасту, петрушку и сахар.

Перемешать. Тушить под крышкой еще в течение 10 мин.

Из содержимого головы, икры и оставшегося сливочного масла приготовить пасту, протереть через мелкое сито. Получившуюся массу положить к омару, влить оставшийся коньяк, посолить и поперчить, влить лимонный сок, перемешать.

Лангусты с рисом

500 г хвостов лангустов, 1 стакан риса, 4 стакана воды, 2 помидора, 2 яйца, 2 банана, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, остудить.

Соединить растительное масло, лимонный сок, перец и соль, перемешать. В получившейся смеси замариновать хвосты лангустов.

Бананы очистить, разрезать вдоль пополам, присыпать красным перцем. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, каждое разрезать пополам.

Майонез соединить с томатной пастой, присыпать черным перцем, перемешать.

Рис выложить в миску, прижать, а затем опрокинуть на блюдо. В середине получившейся формы из риса сделать углубление, влить в него смесь майонеза и томатной пасты. Воткнуть хвосты лангустов. Украсить дольками помидоров, бананами и половинками яиц.

Лангусты с травяной корочкой

500 г лангустов, 1 долька чеснока, 100 г оливкового масла, розмарин, шалфей, базилик, семена фенхеля, лавровый лист, соль.

Лангустов выдержать в прохладном месте в течение 2 ч, а затем отварить в подсоленной воде в течение 3 мин при сильном кипении. Остудить.

Соединить оливковое масло, толченые семена фенхеля, измельченные травы, чеснок и ланровый лист, прогреть, дать настояться в теплом месте в течение 1 ч, после чего процедить. Осадок отжать.

Вареных лангустов разрезать вдоль, очистить от внутренностей, выложить на противень, полить половиной масла, дать ему впитаться. После этого полить лангустов оставшимся маслом, слегка посолить. Запечь в предварительно разогретой духовке в течение 1 ч. Готовых лангустов разрезать на четыре части.

Лобстер по-полинезийски

1 лобстер, 500 мл сока лайма, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки. 1 ст. ложка молотого имбиря, соус «Табаско».

Мясо лобстера залить соком лайма, добавить петрушку и имбирь, тщательно перемешать. Поставить в холодильник, мариновать в течение 12 ч. Готового лобстера приправить соусом «Табаско» по вкусу.

Лангусты с шампанским

2–3 средних лангуста, 3 помидора, 1 огурец, 1 морковь, 1 луковица, 2 яблока, 200 г цветной капусты, 200 г трески, 20 г зелени сельдерея, 500 мл шампанского, 0,5 стакана майонеза, 3 ст. ложки коисервированного зеленого горошка, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, растительное масло, белый молотый перец, соль.

Подсоленную воду довести до кипения, опустить в нее сельдерей, а затем лангусты. Варить, пока лангусты не покраснеют, а панцири не начнут отделяться от мяса. Остудить, очистить.

Лук мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками. Лук и морковь слегка обжарить, посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист и гвоздику, влить шампанское. Прогреть на слабом огне в течение 10 мин, затем положить мясо лангуста, немного поварить.

Треску отварить в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать. Огурец вымыть, обсушить, мелко нарезать. Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде, остудить. Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушку, очистить от сердцевины. Сердцевину порубить.

Соединить треску, огурец, капусту, сердцевину помидоров, зеленый горошек. Заправить майонезом и перемешать. Получившейся смесью заполнить помидоры.

Лангусты выложить на блюдо, рядом поставить фаршированные помидоры. Готовое блюдо украсить дольками яблок.

Лобстер в анисовом соусе

450 г отварного мяса лобстера, 0,5 луковицы, 100 г измельченного аниса, 0,5 ч, ложки измельчштт чеснока, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка меда, 150 мл жирных сливок, 50 мл коньяка, белый молотый перец, соль.

Масло разогреть, слегка обжарить в нем чеснок. Добавить лобстера, анис и мелко нарезанный лук. Перемешать и жарить в течение 2–3 мин. После этого влить сливки и коньяк, посолить и поперчить по вкусу, положить мед и перемешать. Тушить на среднем огне, помешивая, пока соус не приобретет консистенцию сметаны.

Готовое блюдо можно посыпать измельченной зеленью.

Лангусты по-сиамски

300 г отварного мяса лангустов, 1 луковица, 1 яйцо, мука, уксус, молоко, растительное масло, молотый имбирь, белый молотый перец, соль.

Для соуса: 3 луковицы, 1 долька чеснока, 150 мл томата-пюре, 0,5 ч. ложки измельченного имбиря, растительное масло, белый молотый перец, соль.

Лук мелко нарезать, дооавить по вкусу уксус, растительное масло, имбирь, перец и соль, перемешать. В получившуюся смесь положить кусочки мяса лангустов. Мариновать в прохладном месте в течение примерно 1 ч.

Приготовить соус. Лук и чеснок мелко порубить, обжарить в растительном масле с имбирем. Добавить томат-пюре, посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения и снять с огня.

Из муки, яйца, молока и соли приготовить тесто консистенции жидкой сметаны. Кусочки лангуста обмакнуть в тесто и быстро обжарить в кипящем масле.

Готового лангуста выложить на блюдо. Соус подать отдельно.

Лобстер в имбирном соусе

1 лобстер (750–800 г), 1–2 луковицы, 3–4 пластинки корня имбиря, 0,75 стакана, бульона, 2 ч. ложки кукурузной муки, 2 ст. ложки воды, кунжутное масло, сахар, белый молотый перец, соль.

Лобстера очистить, мясо вымыть в проточной воде, обсушить бумажным полотенцем, мелко нарезать, присыпать половиной муки. Лук мелко нарезать.

Кусочки лобстера ибжарить в кипящем масле на сильном огне, добавить лук, имбирь, немного сахара, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Влить бульон, довести до кипения, тушить на сильном огне в течение 1 мин. После этого, интенсивно помешивая, ввести оставшуюся муку, разведенную водой, и сразу же снять посуду с огня. Дать слегка настояться.

Тушеные лангусты

500 г сырого мяса лангустов, 1 долько чеснока, 2 стручка перца чили, 20 г любой зелени, 125 мл сухого белого вина, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Чеснок мелко порубить. Перец чили вымыть, обсушить, обжарить на сухой сковороде, очистить от семян и перегородок, залить небольшим количеством подсоленной горячей воды, выдержать несколько минут. Затем воду слить, перец мелко порубить. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Мясо лангустов тщательно вымыть, обсушить, обжарить в смеси сливочного масла и половины оливкового масла, пока мясо не приобретет розовый оттенок. Посолить по вкусу, добавить зелень, влить вино, перемешать. Тушить, помешивая, пока не выпарится вся жидкость.

Чеснок и перец обжарить в оставшемся оливковом масле, затем добавить лангустов, слегка потушить.

Лангусты с соусом «Тартар»

1 кг лангустов, 2 лица, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанных корнишонов, 1 ст. ложка каперсов, 250 г майонеза, сок 1 лимона, соль.

Лангустов отварить в подсоленной воде с небольшим количеством лимонного сока, остудить, очистить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Приготовить соус: майонез соединить с яйцами, луком, зеленью петрушки, корнишонами, каперсами и оставшимся лимонным соком, тщательно перемешать.

Мясо лангустов выложить на блюдо, залить соусом.

Шейки лангустов с бананами

4 очищенные шейки лангустов, 2 банана, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки тертого сыра твердых сортов, 1 стакан растительного масла.

Для соуса: 500 мл молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», 1 лавровый лист, 0,3 ч. ложки тертого мускатного ореха, розовый молотый перец, соль.

Приготовить соус. В молоко положить мускатный орех и лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Муку спассеровать в масле до золотистого цвета, добавить ее в молоко и тщательно перемешать, чтобы не образовалось комков. Затем всыпать сыр, перемешать. Получившуюся смесь, непрерывно помешивая, прогреть на слабом огне, пока она не загустеет. Снять

с огня, извлечь лавровый лист.

Бананы очистить, разрезать вдоль пополам, обжарить в кипящем масле, а затем обсушить от излишков жира.

Лук и чеснок мелко порубить, обжарить в горячем масле до золотистого цвета. После этого добавить шейки лангустов и, помешивая, обжарить их в течение 8-10 мин.

В форму для запекания выложить бананы, затем лангусты с луком и чесноком. Залить соусом, посыпать сыром. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 15 мин.

Готовое блюдо подавать горячим.

Лангусты с кинзой и чесноком

12 очищенных лангустов, 3 ст. ложки мелко нарезанной лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки сметаны, 2 ст. ложки лимонного сока, соль.

Сливочное масло растопить, слегка обжарить в нем измельченный чеснок, кинзу и зеленый лук, добавить сахар, сметану и лимонный сок, тщательно переметать. Положить лангустов, посолить по вкусу. Помешивая, жарить, пока лангусты не приобретут розовый оттенок.

Готовое блюдо подавать горячим.

Омар по-восточному

450–500 г отварного мяса омара, 1 стакан брокколи, 1 яйцо, 1 стакан ростков бобов, 250 мл консервированною водяного ореха, 1 долька чеснока, 125 мл куриного бульона, 2 ч. ложки растительного масла, 2 ч. ложки рома, листья пекинской капусты, белый молотый перец, соль.

Чеснок мелко порубить, слегка обжарить в масле, добавить кусочки мяса омара, перемешать. Влить бульон и ром, положить брокколи, ростки бобов, водяной орех. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать и слегка потушить. Яйцо взбить, смешать с частью отвара и, постоянно помешивая, влить смесь в посуду и снять ее с огня. Не кипятить.

Готовое блюдо выложить на листья пекинской капусты и сразу же подавать.

Омары по-мексикански

450 г мяса омара, 2 помидора. 1 стручок зеленого сладкого перца, 2 стакана панировочных сухарей, 125 мл сливок, 60 г маргарина или сливочного масла, 0.5 ч. ложки молотого кумина, 0,25 ч. ложки молотого душистого перца, красный молотый перец, соль.

Мясо омара нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Ингредиенты соединить, выложить на противень с высокими бортами или в форму с антипригарным покрытием.

Сливки соединить с кумином, душистым и красным перцем, слегка посолить. Половину получившейся смеси вылить в форму.

Маргарин или сливочное масло растопить, перемешать с сухарями. Смесь выложить в форму и разровнять. Полить оставшимися сливками.

Запекать в духовке, разогретой до 190 °С, в течение получаса.

Готовое блюдо подавать горячим.

Лангусты, запеченные в чесночном соусе

5 лангустов, 4 дольки чеснока, 100 г сливочного масла, 125 мл майонеза, черный молотый перец, соль.

Воду довести до кипения, опустить в нее лангустов. Варить, пока лангусты не покраснеют. Слегка остудить, очистить от панциря. Каждого лангуста разрезать вдоль пополам, посолить и поперчить по вкусу.

Чеснок мелко порубить или растолочь, обжарить в горячем масле, слегка остудить, добавить майонез и тщательно перемешать.

Лангустов выложить в форму, полить чесночным соусом и запечь в предварительно разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Лангустов можно отварить не в воде, а в белом сухом вине.

Салат из лангустов с фасолью

4 лангуста, 400 г стручковой фасоли, 2 ст. ложки горчицы, 6 ст. ложек оливкового масла, 1 ст. ложки винного уксуса, черный молотый перец, соль.

Лангустов отварить в подсоленной воде в течение 5 мин (они должны покраснеть), остудить, очистить от панцирей. Мясо нарезать небольшими кусочками.

Фасоль отварить до готовности в подсоленной воде, остудить. Мелко нарезать.

Приготовить заправку. Горчицу растереть с уксусом и оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу, добавить несколько кусочков мяса лангустов, взбить с помощью миксера в однородную массу.

Фасоль соединить с лангустами, перемешать, выложить в салатник и полить заправкой. Дать слегка настояться.

Клецки из лангустов

250 г мяса лангустов, 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 50 г ветчины, 2 яйца, 6 ст. ложек растительного масла, 5 ст. ложек муки, 250 мл молока, панировочные сухари, растительное масло для фритюра, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Растительное масло довести до кипения, обжарить в нем лук до прозрачности, добавить мелко нарезанную ветчину и муку, перемешать. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить молоко (следить за тем, чтобы не образовались комки).

Немного потушить на слабом огне, затем посолить и поперчить по вкусу, приправить мускатным орехом.

Получившуюся массу остудить, сформовать из нее шарики, обмакнуть их во взбитые яйца, обвалять в сухарях. Заготовки обжарить в кипящем масле до образования золотистой корочки.

Блюда из крабов

Крабы по-китайски

3 небольших краба, 1–2 десертные ложки коньяка, 1 ст. соль.

Крабов вымыть, отварить на пару до готовности, остудить. Извлечь мясо из панциря, из клешней и икру, разложить компоненты отдельно друг от друга. Полить их коньяком, добавить имбирь, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Пустые панцири вымыть и обсушить. В один положить мясо из панциря, в другой — мясо из клешней, в третий — икру. Разогреть на пару на сильном огне в течение 5–6 мин и сразу же подавать.

К крабам можно подать уксус.

Крабы, приготовленные на пару

5–6 живых крабов, 1 ст. ложка свежеизмельченного имбиря, 50 мл соевого соуса, 2 ст. ложки уксуса.

Крабов вымыть, положить в пароварку, накрыть крышкой и прижать ее гнетом. Заполнить пароварку холодной водой. Варить на сильном огне в течение получаса. У готовых крабов панцири должны покраснеть.

Соединить соевый соус, имбирь и уксус, тщательно перемешать. Получившийся соус подать к крабам.

Салат из крабов со сливами и морковью

1 банка консервированного мяса крабов, 3–4 крупные сливы, 1 морковь, 1 яйцо, 125 г сметаны, лимонный сок, соль.

Мясо крабов откинуть на дуршлаг, обсушить, мелко нарезать, Сливы вымыть, обсушить, очистить от косточек, мелко нарезать. Морковь вымыть, обсушить, натереть на мелкой терке.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать дольками.

Соединить стивы и морковь, перемешать, выложить в салатник, полить слегка подсоленной сметаной. Сверху положить мясо крабов, сбрызнуть лимонным соком. Готовый салат украсить дольками яйца.

Китайский салат из крабов с фруктами

1 банка консервированного мяса крабов, 1 маранованное яблоко, 2 маринованные сливы, 6–7 соцветий цветной капусты, 1 маленькая морковь, 1 небольшой корень сельдерея, 1 яйцо, 1 ч. ложка соевого соуса, лимонный сок, соль.

Мясо крабов откинуть на дуршлаг, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Яблоко и сливы мелко нарезать. Морковь и корень сельдерея очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, мелко нарезать. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обсушить и остудить.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Соединить яблоко, сливы, морковь, сельдерей и капусту, перемешать, выложить в салатник, полить соевым соусом.

Сверху положить кусочки мяса краба, сбрызнуть лимонным соком. Готовый салат посыпать измельченным яйцом.

Салат из крабов с овощами

1 банка консервированного мяса крабов. 1 стакан белой фасоли, 2 моркови, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 4 яйца, 0,75 стакана сметаны, черный молотый перец, соль.

Фасоль вымочить в холодной кипяченой воде, промыть, отварить на слабом огне в подсоленной свежей воде до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить и остудить.

Мясо крабов откинуть на дуршлаг, обсушить, разобрать на волокна.

Морковь вымыть, отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать тонкой соломкой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Соединить фасоль, мясо крабов, морковь и яйца, добавить зеленый горошек и аккуратно перемешать.

Приготовить заправку. Сметану соединить с жидкостью от крабов, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Смесь крабов с овощами полить заправкой, перемешать. Перед подачей выдержать салат в холодильнике в течение 1–2 ч, чтобы он пропитался заправкой.

Салат из крабов с соленым огурцом

200 г консервированного мяса крабов, 1 крупный соленый

огурец, 2 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 15 г укропа, 0,5 ч. ложки свежего молотого имбиря, соль.

Мясо крабов нарезать небольшими кусочками. Огурец нарезать маленькими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, белки отделить от желтков. Белки нарезать тонкой соломкой, желтки порубить или раскрошить. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Соединить мясо крабов, огурец, белки и укроп, посолить по вкусу, перемешать. Смесь выложить в салатник и полить сметаной, смешанной с имбирем. Готовый салат посыпать измельченными желтками.

Салат из крабов с яблоками

1 банка консервированного мяса крабов, 2 крупных кисло-сладких яблоки, 2 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки сметаны, 0,3 ч. ложки майорана, черный молотый перец, соль.

Мясо крабов откинуть на дуршлаг, обсушить, разделить на волокна. Яблоки очистить от кожицы и семян, натереть на крупной терке.

Приготовить заправку. Сметану соединить с 2 ст. ложками жидкости от крабов, майораном, лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Мясо крабов соединить с яблоками, тщательно перемешать, выложить в салатник, полить заправкой. Перед подачей выдержать в холодильнике в течение 2 ч, чтобы салат пропитался.

Салат можно также приготовить с отварным мясом крабов или раков.

Салат из крабов с грибами

1 банка консервированного мяса крабов, 4 крупных свежих шампиньона, 1 соленый огурец, 2 яйца, 1 небольшой корень сельдерея, 10 грецких орехов, 1 ч. ложка клюквы, 4 ст. ложки.

Мясо крабов откинуть на дуршлаг, обсушить и разделить на волокна.

Грибы тщательно вымыть (можно не очищать), отварить в подсоленной воде в течение получаса, откинуть на дуршлаг, обсушить и остудить, а затем нарезать тонкими ломтиками или соломкой. Огурец нарезать тонкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Сельдерей вымыть, отварить в подсоленной воде, остудить,

очистить, нарезать тонкой соломкой. Грецкие орехи очистить, ядра прокалить в горячей духовке или обжарить на сухой сковороде, остудить, очистить от кожицы, мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Соединить мясо крабов, грибы, огурец, яйца, сельдерей и орехи, добавить клюкву, заправить майонезом, тщательно перемешать. Перед подачей салат охладить.

Жареные крабы

500 г мяса крабов, 50 г сыра твердых сортов, 15 г зелени петрушки, 1 яйцо, 1 долька чеснока, 0,5 стакана панировочных сухарей, 5 долек мандарина, 250 г растительного масла, 250 мл сливок, красный молотый перец, соль.

Мясо крабов нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок раздавить. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйцо взбить со сливками, посолить и поперчить по вкусу.

Мясо крабов слегка обжарить в небольшем количестве масла, добавить чеснок, перемешать. Обжаренное мясо обмакнуть в яично-сливочную смесь, обвалять в сухарях, обжарить в кипящем масле до образования хрустящей золотистой корочки. Выложить в салатник, посыпать сыром и зеленью, украсить дольками мандарина.

Крабы, тушенные с луком

7 крупных крабов, 1 луковица, 15 г зелени петрушки, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, укроп, тмин, красный молотый перец, соль.

Крабов вымыть, отварить в подсоленной воде с тмином и укропом, извлечь из отвара, остудить, очистить от панцирей.

Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Добавить мясо крабов, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Добавить несколько столовых ложек отвара, в котором варились крабы, накрыть посуду крышкой. Тушить на слабом огне в течение 15–20 мин.

Готовых крабов выложить на блюдо, полить соусом, образовавшимся при тушении, посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Яичница с крабами

5 яиц, 300 г сырого мяса крабов, 2 ст. ложки измельченного укропа, 5 ст. ложек растопленного сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Мясо крабов вымыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу, дать настояться при комнатной температуре в течение 6–8 мин.

Разогреть сливочное масло, слегка обжарить в нем мясо крабов, залить их взбитыми яйцами. Когда яичница схватится, посыпать ее укропом, накрыть сковороду крышкой и довести яичницу до готовности.

Блюда из улиток и устриц

Устрицы с лимонным соком

10 свежих устриц, лимонный сок, соль.

Раковины устриц тщательно вымыть, вскрыть специальным ножом, отделить маленькие створки. Глубокие створки с устрицами опустить в ледяную подсоленную воду, промыть в ней, переложить на блюдо, посыпанное мелко колотым льдом.

Отдельно подать свежий лимонный сок.

Устрицы с грибами в винном соусе

6 устриц, 6 средних свежих шампиньонов, 1 лимон, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 50 мл белого сухого вина, 1 ч. ложка муки, зелень, белый молотый пгрщ, соль.

Раковины устриц тщательно вымыть в подсоленной воде, вскрыть, извлечь мясо, переложить его в сотейник. Влить немного воды и лимонного сока, положить сливочное масло. Припустить на слабом огне.

Шампиньоны тщательно вымыть, нарезать соломкой, припустить в слегка подсоленной воде. Вино довести до кипения, смешать с мукой, посолить и поперчить по вкусу. Прогреть, помешивая, пока соус не загустеет.

Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Горячие устрицы положить в нагретые фарфоровые розетки (по две на порцию), сверху выложить шампиньоны, полить соусом, посыпать зеленью.

Запеченные устрицы

10 устриц, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, соль.

Раковины устриц тщательно вымыть, вскрыть, удалить маленькие створки. Устрицы в глубоких створках посолить, посыпать сыром, полить растопленным сливочным маслом, выложить в сковороду или форму. Запечь в предварительно разогретой духовке.

Готовые устрицы выложить на блюдо. На каждую положить по веточке зелени.

Плакия из улиток

1 кг улиток, 4–5 луковиц, 2 ломтика корня сельдерея, 5-6 долек чеснока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки томата-пюре, 4–5 кружочков лимона, 0,75 стакана растительного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль.

Улиток тщательно вымыть, несколько раз сменив воду, а затем отварить в подсоленной воде. Остудить, извлечь из раковин. Лук мелко нарезать. Корень сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок порубить.

Разогреть растительное масло, обжарить в нем лук, чеснок и сельдерей. Затем добавить муку, перемешать и слегка обжарить. Всыпать перец, положить томат-пюре, снова перемешать. Слегка развести соус отваром, в котором готовились улитки. Довести до кипения, положить улиток, перемешать. Получившуюся смесь переложить в форму, сверху выложить кружочки лимона. Запечь до готовности в предварительно разогретой духовке.

Готовую плакию подавать холодной.

Устрицы с овощами

40 устриц, 2 моркови, 3 луковицы, 6 долек чеснока, 1 небольшой корень сельдерея, 1 лимон, 6 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка муки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Устрицы тщательно вымыть, опустить в кипящую воду. Когда раковины начнут раскрываться, снять посуду с огня, воду слить. Нераскрывшиеся раковины выбросить, из раскрывшихся извлечь устрицы.

Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать и посолить.

Овощи залить небольшим количеством воды, добавить растительное масло. Тушить на слабом огне, пока овощи не станут мягкими. Добавить устрицы, лавровый лист, перец, перемешать. Влить муку, разведенную небольшим количеством холодной воды. Сверху положить ломтики помидоров и лимона, посолить по вкусу. Запечь в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовое блюдо подавать холодным.

Улитки «Наполеон»

600 г очищенных улиток, 3 дольки чеснока, 120 г мягкого плавленого сыра, 120 г сыра «Рокфор», 1 ст. ложка лимонного сока, 125 мл сухого белою вино, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки густых сливок, 1 ст. ложка коньяка, укроп, черный молотый перец, соль.

Улитки залить смесью вина и лимонного сока. Мариновать в течение 30 мин, а затем обжарить в сливочном масле с измельченным чесноком. Посолить по вкусу.

Приготовить соус. Сыр «Рокфор» натереть на крупной терке, измельчить с помощью блендера с плавленым сыром, добавить сливки и коньяк, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать и охладить.

Улитки смешать с соусом, прогреть на слабом огне в течение 1–2 мин. Готовое блюдо посыпать измельченным укропом.

Устрицы с пикантным томатным соусом

40 устриц, 200 мл томатного соуса. 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 ст. ложка хрена, лимонный сок, сахар, зелень.

Приготовить соус. Лук мелко порубить. Корень сельдерея вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Томатный соус соединить с луком и сельдереем, добавить хрен, немного лимонного сока и сахара, перемешать.

Раковины тщательно вымыть, вскрыть, мелкие створки удалить. Устрицы выложить на блюдо, украсить веточками зелени. Пикантный соус подать отдельно.

Улитки в чесночном соусе

100 г очищенных сырых улиток, 100 г сливочного масла, 3 дольки чеснока, 1 лимон, 20 г зелени петрушки, кулинарный жир, черный молотый перец, соль.

Улитки обжарить в кулинарном жире, посолить по вкусу.

Приготовить чесночное масло. Чеснок мелко порубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Масло размягчить. Смешать масло, чеснок и зелень, добавить сок лимона, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Масли разложить по формочкам, сверху поместить по улитке. Запечь в предварительно разогретой духовке в течение 3–5 мин.

Готовое блюдо подавать горячим.

Устрицы, запеченные с цедрой

24 устрицы. 2 дольки чеснока, 1 лимон, 100 г сливочного масла, соль крупного помола.

Раковины устриц тщательно вымыть, вскрыть, сок из каждой слить в мисочку. Удалить мелкие створки, нижние створки очистить от осколков.

Противень посыпать толстым слоем крупной соли, разровнять его. Разложить устрицы так, чтобы раковины не наклонялись.

Слитый из раковин сок процедить и вылить в сковороду. Добавить чеснок, раздавленный ножом. Прогреть на слабом огне, пока не испарится половина жидкости. После этого чеснок извлечь, а в сок добавить растопленное слегка охлажденное масло, взбивая смесь венчиком.

Лимон вымыть, обсушить, снять с него цедру с помощью мелкой терки. Цедрой посыпать устрицы. Полить масляным соусом. Запекать под разогретым грилем в течение 5 мин.

Улитки, тушенные с овощами

400 г очищенных сырых улиток, 500 мл столового белого вина, 2 моркови, 3 луковицы, 400 г картофеля, 100 г сливочного масла, зелень сельдерея, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Улитки вымыть, поперчить и посолить, посыпать измельченной зеленью, залить смесью вина и 500 мл воды. Мариновать в течение 1 часа.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук нарезать полукольцами. Картофель вымыть, очистить, нарезать ломтиками.

Замаринованные улитки обжарить в масле, добавить морковь, лук и картофель, залить маринадом, посолить по вкусу. Тушить на слабом огне в течение 1 ч, время от времени помешивая.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Улитки с горчичным соусом

200 г очищенных сырых улиток, 2 ст. ложки горчицы, 3 ст. ложки уксуса, 100 г оливкового масла, 15 г зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Улитки вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, снова довести до кипения, варить в течение 5 мин. Снять с огня, остудить в отваре до комнатной температуры.

Горчицу соединить с уксусом и оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу. Взбить венчиком до образования однородной густой массы. Добавить мелко нарезанную петрушку, перемешать.

Улитки выложить на блюдо, полить соусом.